

RECETA PAN DE CANELA Y PASAS

Lo primero que hay que hacer es motivarse. A mi me es útil sentir PARA QUIEN voy a cocinar (en este caso ese pan de canela y pasas) e imaginar la cara de felicidad, placer y satisfacción que les causará comer ese pan. Me gusta limpiar todo el lugar donde voy a elaborar, darme una buena ducha, usar una receta que me dé las medidas y, muy importante, usar delantal. Así que dicho esto vamos a esta receta en particular:

1. En algo más grande que una taza grande, poner 3 cdas. de levadura (si es fresca mejor, capaz que 50 grs. está bien), 1/4 taza de agua tibia y 1 cta. de azúcar. Revolver. Tapar. Y dejar unos 5 minutos que se arme la "espuma".
2. En un bol mediano colocar 2 tazas y 1/2 de leche tibia, 2/3 taza de azúcar, 2 cta. de sal, 1/2 taza generosa de manteca derretida, 1/2 cta. de extracto de almendra o vainilla en su defecto. Agregar un huevo batido en batidora.
3. En un bol grande tamizar 8 tazas de harina que son más o menos 1 kg., integrar pasas de uva (o de ciruelas cortadas en cuatro) a gusto más o menos 250 grs. y canela a gusto (o no). Mezclar bien. 4. Hacer un hoyo al centro de la harina tipo cráter de volcán y colocar la levadura y la manteca con la leche y el huevo a la vez que 3 a 5 cdas. de miel.
5. Batir con cuchara de madera hasta que esté todo lo mejor mezclado posible.
6. Ayudarse con un poco más de harina extra en las manos para amasar con energía y amor sintiendo lo que se está produciendo, respirando consciente y agradeciendo a todos los que hicieron posible los productos que ahí están en particular a la levadura que es un ser vivo (o seres vivos).
7. Amasar hasta que la masa se sienta esponjosa, amorosa, suave, delicada, húmeda, olorosa y ya vaya despertando deseos de comerla.
8. Puedes hacer dos o tres panes en moldes, o colocar en una asadera la forma que quieras o estirar a lo largo la masa y luego enrrollarla y cortar con cuchillo un ancho de 2 o 3 cms. para poner en una fuente enmantecada y dejar leudar entre 30 y 45 minutos.
9. Luego al horno a 180 grados unos 40 minutos de abajo y los últimos 5 de arriba.
10. Antes de esos cinco minutos sacarlos del horno y pintar con un pincel con agua para darle brillo. Eso es todo.
11. Dejar enfriar y: a disfrutar una genuina expresión del amor.